

# Restaurant scolaire de Vitry en Artois

## Menus du 11 Juillet au 19 Aout 2022



LEGENDE

Produits bio  
Repas végétarien



lundi 11 juillet	mardi 12 juillet	mercredi 13 juillet	jeudi 14 juillet	vendredi 15 juillet
SALADE DE MAIS	MELON	PIZZA	FETE NATIONALE	CAROTTES RAPEES BIO A LA VINAIGRETTE
LASAGNE A LA BOLOGNAISE	OMELETTE BIO AU FROMAGE	SAUTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	JAMBON BLANC	JAMBON BLANC
SALADE BIO	POMMES DE TERRE RISSOLEES	RIZ BIO	PUREE	PUREE
FROMAGE	HARICOTS VERTS BIO	FROMAGE	SALADE DE TOMATES	SALADE DE TOMATES
COMPOTE DE FRUITS (HVE)	FROMAGE	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE	FROMAGE
	GLACE		CREME A LA VANILLE	CREME A LA VANILLE

lundi 08 août	mardi 09 août	mercredi 10 août	jeudi 11 août	vendredi 12 août
CONCOMBRE BIO A LA CIBOULETTE	PECHE AU THON	OEUF DUR BIO A LA MAYONNAISE	HARICOTS VERTS BIO A LA VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES BIO A L'ORANGE
ESCALOPE DE DINDE A LA CREME	JAMBON BLANC	BOULETTES VEGETARIENNES A LA PROVENCALE	LASAGNE AU SAUMON	STEAK HACHE DE VEAU A L'ECHALOTE
RIZ BIO AUX CHAMPIGNONS	FRITES	SEMOULE BIO	SALADE BIO	PUREE DE POMMES DE TERRE
FROMAGE	SALADE BIO	CONCASSE DE TOMATES	FROMAGE	JARDINIERE DE LEGUMES
CREME AU CAMEL	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS	FROMAGE
	GLACE	FRUIT DE SAISON BIO		COMPOTE (HVE) ET BISCUIT BIO

lundi 18 juillet	mardi 19 juillet	mercredi 20 juillet	jeudi 21 juillet	vendredi 22 juillet
OEUF DUR A LA MAYONNAISE	SALADE COMPOSEE	SALADE COLESLAW	BETTERAVES ROUGES BIO A LA VINAIGRETTE	PASTÈQUE
BOEUF AUX CAROTTES	CHIPOLATAS GRILLEES	DHAL DE LENTILLES CORAIL BIO	STEAK HACHE SAUCE POIVRE	POISSON MEUNIÈRE (MSC) SAUCE TARTARE
TORTIS BIO	TABOULE (SEMOULE BIO)	RIZ BIO	FRITES	COEUR DE BLE
FROMAGE	CRUDITES	FROMAGE	HARICOTS VERTS	POELEE DE COURGETTES BIO
SALADE DE FRUITS	FROMAGE	CREME AU CHOCOLAT	FROMAGE	FROMAGE
	CLAFOUTIS		FROMAGE BLANC AROMATISE	FRUIT DE SAISON

lundi 15 août	mardi 16 août	mercredi 17 août	jeudi 18 août	vendredi 19 août
CELERI RAPE BIO PERSILLE	MELON	CREPE AU FROMAGE	SALADE AU SURIMI	
NUGGETS	BOULETTES DE BOEUF BIO AU CURRY	BLANC DE POULET A LA NORMANDE	PATES BIO A LA CARBONARA	HAMBURGER
SEMOULE BIO	COEUR DE BLE	POMMES DE TERRE FONDANTES	FROMAGE	FRITES
PIPERADE	CAROTTES BIO A LA CREME	BROCOLIS BIO	YAOURT BRASSE	SALADE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE		FRUIT DE SAISON
POIRE AU CHOCOLAT	PATISSERIE DU JOUR	FRUIT DE SAISON		

lundi 25 juillet	mardi 26 juillet	mercredi 27 juillet	jeudi 28 juillet	vendredi 29 juillet
SALADE DE TOMATES BIO	MACEDOINE DE LEGUMES	CONCOMBRE BIO A LA CREME	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	
ROTI DE DINDE FROID	QUICHE AU FROMAGE	CORDON BLEU	PARMENTIER DE THON A LA TOMATE	COUSCOUS
SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE BIO	COQUILLETES BIO AU FROMAGE BIO	SALADE BIO	FROMAGE
HARICOTS VERTS BIO A LA VINAIGRETTE	FROMAGE	COMPOTE DE FRUITS	FROMAGE	PATISSERIE DU JOUR
FROMAGE	FRUIT DE SAISON BIO		FROMAGE BLANC STRACCIATELLA	
SEMOULE AU LAIT				

lundi 01 août	mardi 02 août	mercredi 03 août	jeudi 04 août	vendredi 05 août
SALADE DE TOMATES	SALADE VERTE COMPOSEE	FRIAND AU FROMAGE	MELON	BETTERAVES ROUGES BIO PERSILLEES
POISSON PANE (MSC) SAUCE BEARNAISE	BOEUF A LA TOMATE	OMELETTE AUX FINES HERBES	POULET ROTI	ROTI DE PORC FROID (Label Rouge)
COEUR DE BLE	TORTIS BIO ET RAPE BIO	SEMOULE BIO	POMMES DE TERRE AUX EPICES	ASSORTIMENT DE CRUDITES
EPINARDS BIO A LA CREME	FROMAGE	RATATOUILLE	PETITS POIS BIO	FROMAGE
FROMAGE	COUPE DE FRUITS	FROMAGE	FROMAGE	RIZ AU LAIT
YAOURT SUCRE BIO		FRUIT DE SAISON BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT	

